

Gartenrundbrief



Informationsschrift für die Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereines 1919 Köllerbach e.V.
Redaktion, Gestaltung und Druck: E. Marx, T. Schmidt, 66346 Püttlingen

34. Jahrgang

GRB 03/2014

Liebe Mitglieder,

am zweiten Samstag im Juli 2014 richteten wir unser Sommerfest 2014 aus. Wir hatten Glück, denn der Regen hatte am Nachmittag nachgelassen und so konnten wir in einen lauen Sommerabend mit unseren zahlreich erschienen Mitgliedern und Freunden feiern. Im Laufe des Abends wurden unsere Jubilare durch den 1. Vorsitzenden geehrt:

Für 25 Jahre Vereinszugehörigkeit:

Arnold **Folz**, Franz **Kirsch**, Ursula **Leick**,
Franz **Meier** sowie Mathilde **Paulus**

Für 40 Jahre Vereinszugehörigkeit:

Doris **Baldauf**, Erich **Berwanger**
sowie Fritz **Ludwig**

Für 60 Jahre Vereinszugehörigkeit:

Franz **Sutor**



Hervorzuheben ist auch die Ehrenurkunde für unseren Toni Ney, der jederzeit hilfsbereit war und ist, für seine 40 Jahre engagierte und aktive Vorstandsarbeit.

An dieser Stelle seien auch unsere vielen **freiwilligen Helferinnen und Helfer** erwähnt, die bei der Planung und der Ausführung tatkräftig mitgeholfen haben.

♥-lichen Dank!



Apfelsaftsaison – Kelterei

Liebe Apfelsaftliebhaber und -genießer,

es ist wieder soweit, der milde Winter und das warme Frühjahr haben uns bisher in diesem Jahr gute Erträge gebracht und früher als üblich, so ist es auch durchweg bei unseren Äpfeln. Die Apfelernte steht vor dem Beginn und für die Meisten steht eine gute Ernte bevor. Die zur Mostverarbeitung geernteten Äpfel müssen **reif** sein, damit sie gekeltert werden können und sensorisch einen guten Saft ergeben. Nicht alle Äpfel sind direkt zu ernten, weil der Baum bereits einige abwirft! **Einen reifen Apfel am Baum erkennt man daran, dass der Apfelstiel verkorkt.** Äpfel, die vom Baum gepflückt werden, sollten durch leichtes Drehen des Apfels sich vom Baum lösen. Ist dies nicht der Fall, sollte man noch einige Tage warten, auch wenn diese bereits farblich an reife Äpfel erinnern. Die Äpfel sollten ebenso nicht zu lange gelagert werden, damit die Früchte nicht schlecht werden.



Jeder Kunde erhält in unserer Kelterei **seinen eigenen Saft** und ist somit auch für **die Qualität seines Saftes direkt mitverantwortlich**.

Wir werden in diesem Jahr wieder das Obst keltern und ratzen. Ab Ende August 2014 können Sie bei uns Ihre Apfelmengen anmelden. Wir nehmen auch Kleinmengen an. *Ein Zentner (50 kg) Äpfel ergeben ca. 30 Liter Saft*. Wir werden vorwiegend am Wochenende Ihre Früchte direkt zu Saft pressen und heiß abfüllen. Wir können den Saft in die bekannten 5 Liter Verpackungen (beim OGV vorrätig) oder *in Ihre Flaschen* abfüllen. Wir halten auch die Pappkartonbehälter zum Kauf für Sie bereit. *Es wird je nach Bedarf wieder spezielle Termine zum Pressen von Quitten geben*. Die Preise in unserem Kelterbetrieb konnten wir auch in diesem Jahr stabil halten. Diese sind:

Preise in der Kelterei:

- Je 1 Liter Apfelsaft € 0,45 (OGV-Mitglieder) € 0,55 Nichtmitglieder
- Je 1 Liter Rohsaft/Viez € 0,20 (OGV-Mitglieder) € 0,25 Nichtmitglieder
- Je 50 Liter Mahlen/Ratzen/Maische € 1,00
- Je Bag (5 Liter-Gefäß) – Stückpreis € 0,70
- Je Pappkarton-Box für Bag – Stückpreis € 0,60

Anmeldungen nimmt unser Team unter den neuen Saft - ☎ **06806/ 99 46 195** entgegen!

Hier ist auch ein Anrufbeantworter geschaltet, falls Ihr Anruf nicht direkt entgegen genommen werden kann, hinterlassen Sie bitte Ihren Namen und Ihre Telefonnummer. Wir werden Sie dann umgehend zurückrufen und mit Ihnen einen Termin vereinbaren.

Kaffeenachmittag mit Deko- und Blumentipps

Liebe Gartenfreundinnen,

an diesem Nachmittag wollen wir zeigen, was alles aus Blumen und allerlei Schönerem aus unseren Gärten und der Flora entstehen kann. Es ergeht eine herzliche Einladung zu einem Kaffeenachmittag für Mittwoch, den 10. September, ab 16.00 Uhr. Bitte bringen Sie alles – vor allem auch Gefäße – mit, was gefällt, blüht und grünt. Unsere Referentin Yvonne zeigt Ihnen, was daraus Schönes entstehen kann, seien es Sträuße, Trockengestecke, Gebinde oder Tischdekorationen. Bei diesem lockeren Beisammensein werden sicher auch wertvolle Tipps, Ratschläge und Erfahrungen untereinander ausgetauscht. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bitten wegen unserer Planung um Anmeldung bis zum 7. September bei Ferdinand Gräber unter ☎ **0 68 06/ 46 934**.

Veranstaltungshinweise Herbst 2014

- Freitag, 03.10. um 10.00 Uhr Herbstwanderung und anschließender Imbiss
- Mittwoch, 22.10. um 17.00 Uhr Kinder-Kürbisbasteln Halloween
- Mittwoch, 12.11. um 19.00 Uhr Kreatives Gestalten



Geburtstage

Unseren Geburtstagskindern gratulieren wir ganz herzlich und wünschen Ihnen für die Zukunft persönliches Wohlergehen, Glück und viel Gesundheit.

